BÉABA

EN **Instructions**
F **Notice d'utilisation**
E **Folleto de Instrucciones**

PATENTED PRODUCT
système breveté

BABYCOOK® Classic

the original babyfood maker

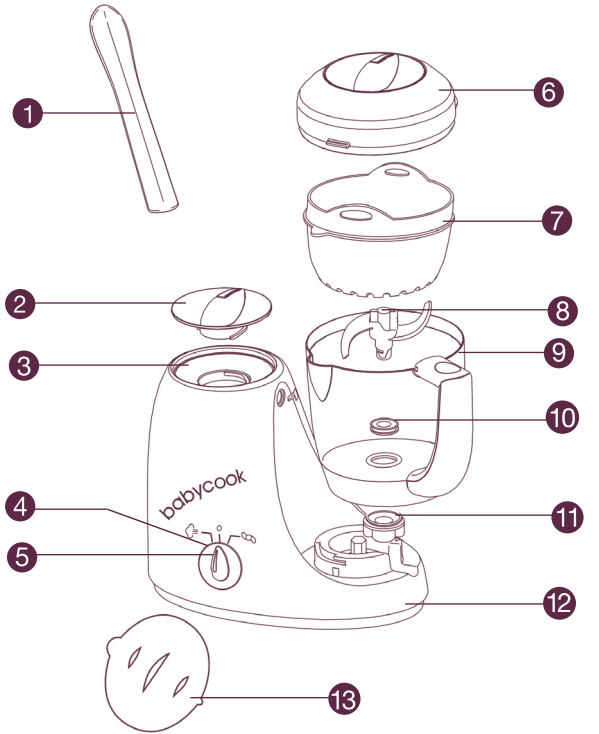
EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following :

1 - Read all instructions.
2 - Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3 - To protect against electric shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
4 - Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5 - Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6 - Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7 - The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8 - Do not use outdoors.
9 - Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10 - Do not place on or near hot gas or electric burner, or in heated oven.
11 - Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12 - Do not use appliance for other than intented use.
13 - Before serving, be sure food is at safe temperature.
14 - Before serving, unplug cord from wall outlet and dish. Do not leave cord within child's reach.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

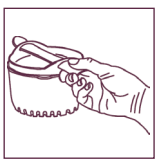


1. Spatula
2. Compartment lid ↻
3. Steam heating compartment
4. Food processor controls:
   cooking, reheating, defrosting
   blending
5. Cooking light
6. Bowl lid: security locking system ↻
7. Cooking, reheating, defrosting basket
8. Removable food processor blades: easy to clean
9. Blending bowl ↻
10. Gasket
11. Bolt for detaching blades
12. Base
13. Mixing lid

Thank you for your purchase. Congratulations - you now own a baby food maker appliance that offers you unique performance. BABYCOOK has been specifically designed to prepare healthy meals for your baby, simply and rapidly. BABYCOOK cooks, reheats and defrosts food by steaming, which locks in vitamins and nutrients. It also blends food to the perfect consistency.

HOW TO USE

- The appliance consists of a technical pedestal unit that incorporates a lidded heating reservoir, a removable food preparation bowl that holds the cooking basket insert, the food processor blades, the mixing cover and the lid.
- To lock the heating unit turn it clockwise ↻.
- The preparation bowl lid locks by turning it counter clockwise ↺.
- After heating, the basket should be removed from the cooking bowl using the spatula slotted through the basket handles (see picture at right).



- Care should always be taken when handling the food processor blades (very sharp) and also when touching the bowl and its accessories after cooking. The residual condensed water is very hot at the end of cooking time.
- **When the appliance is brand new, it is harder to lock the bowl into place. Make sure you latch the bowl by turning it counter clockwise until you hear it «CLICK». The appliance is then fully engaged.**
- **If the bowl is not fully engaged, the safety device on the appliance lid will prevent it working.**

- This appliance has a polarized plug. To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:

  1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance and,

  2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

WARNING

Never immerse the electrical pedestal unit in water.

Plug the BABYCOOK into a 110 V earthed socket

- Before using for the first time: for reasons of hygiene, complete 3 cooking cycles (water only - level 3) following the instructions above. Then clean the bowl and accessories with warm soapy water.

COOKING

- The lower part of the bowl is marked with measurement marking : 1, 2 , 3.
- These markings measure how much water to pour into the heating reservoir and that sets the cooking time. Refer to the cooking guide, page 6.
- Pour the right amount of water into the cooking bowl (using the markings). Always pour room temperature water into the reservoir.
- Pour the water into the heating reservoir and lock the reservoir lid.
- Place the basket with its contents of diced food in the bowl making sure that the basket tab lines up with the large pouring lip of the bowl. Lock the cover tightly onto the bowl. Then lock the whole unit onto the pedestal.
- Plug the appliance into the outlet and turn the button to the left towards the steam symbol.
- When the cooking indicator light goes out, unlock the bowl lid by turning its knob. Lift out the basket using the spatula and pour the contents into the bowl. Depending on the recipe, you can either pour out or keep all or part of the cooking liquid.

BLENDING

- Place the mixing cover on the bowl horizontally and ensure that it is lying on the six lugs inside the bowl so that it does not slip during blending.
- Lock the lid tightly onto the bowl. Then lock the whole unit onto the pedestal.
- Plug the appliance into the outlet and turn the button to the right towards the blender symbol, until you reach your desired consistency (pulsing normally takes 10 seconds).

REHEATING

- Food that needs reheating must first be put into in a small glass or plastic jar and placed uncovered in the cooking basket.
- Pour in 1 measure of water. Then proceed as for the cooking cycle.

• When the indicator light goes out, lift out the jar using a dry cloth. Warning - any water left over at the end of the cooking time is very hot. Then mix the contents so that the temperature is even.

DEFROSTING

• Follow the same method as for reheating, but pour in 2 measures of water instead of 1 and proceed with cooking and mixing as explained earlier.

NOTE : Naturally it is best to use very fresh fruit and vegetables because they offer the highest vitamin content, but of course you can use BABYCOOK to cook deep-frozen fruit and vegetables that have been defrosted either directly in BABYCOOK or in the refrigerator. Never defrost food at room temperature.

OFF

• Turn the button back to the 0 symbol every time after use.

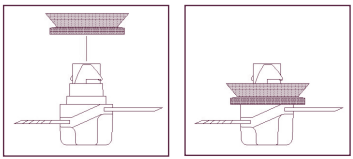
COOKING GUIDE

Food		Measures of water		
		1	2	3
Vegetables	Potatoes	For reheating = 1		•
	Carrots*			•
	Turnips*			•
	String beans		•	
	Zucchini		•	
	Leeks			•
	Peas			•
	Pumpkin/squash			•
	Cauliflower			•
Meat	Red meat			•
	Poultry			•
Fish				•
Fruit	Apples		•	
	Pears		•	
	Strawberries		•	
	Citrus		•	
	Pineapple			•
Cooking time		approx. 7 minutes	approx. 10 minutes	approx. 15 minutes

* All food should be diced.

CLEANING

- Always unplug the appliance before you start cleaning it.
- Immediately rinse the accessories that have come into contact with the food under running water to prevent bacteria from forming.
- Descale the heating reservoir regularly using distilled white vinegar only. Ensuring the device is cold and not connected to power supply, pour a mixture of 1/2 cup of water and 1/2 cup of distilled white vinegar into the heating reservoir. Leave for the night and then empty. Repeat the operation if necessary until all the mineral deposits have been removed. Plug in the device and then complete two heating cycles using water only in the heating reservoir (3 measures) in order to rinse it well. Then clean the bowl and accessories with warm, soapy water.
- Never use a chemical descaler or a coffee machine descaler in the heating reservoir.



Securing gasket to blade

- After you have cleaned the blade, make sure that the gasket is properly back in place as picture above.
- BABYCOOK's accessories are not suited for sterilization.

RECOMMENDATIONS

- Never put the bowl on the pedestral without the food processor blades in place.
- Do not move the appliance or put a cover over it while in use.
- Never immerse the electrical pedestal unit in water.
- Keep BABYCOOK out of children's reach and always lock the bowl lid fully so that the blade is inaccessible.
- Use BABYCOOK on a flat, stable surface.
- Plug BABYCOOK into an earthed 110 V outlet.
- Do not run BABYCOOK in cooking mode when the reservoir is dry.
- Do not fill the bowl above the fill line.
- Regularly check that the steam hole on the bowl is not blocked. Do not add water to the cooking bowl before mixing. There is a risk of very hot liquid being splashed when mixing.
- Never lean over the steam outlet hole during the cooking cycle (risk of scalding).
- Handle hot parts with great care.
- **Regularly de-scale the heating reservoir.**
- If you need to make a claim under the warranty of this product, please note the product number printed on the label located on the underside of the base of the product.
- Any repair of the device must be carried out under the guidance of an authorized person.

- Turn the on/off switch to 0 after each steaming cycle.
- The blade must always be placed in the cooking bowl in both steam mode and blend mode.
- Never unlock the bowl from the base until the cooking light has been switched off or before the device has cooled completely.
- Never open the cooking bowl before the device has cooled.
- Use only water or white vinegar (for descaling) in the heating reservoir. Never put food, salt or any other non-recommended elements in the heating reservoir.
- Never leave water in the reservoir. Empty any leftover water after each use.

TECHNICAL DATA

- Voltage: 120 V ~ / 50-60 Hz
- Power: 350 W (motor 130 W)

MANUFACTURER'S LIMITED WARRANTY

- BÉABA warrants its products to be free from substantial defects in workmanship and material under normal household use in accordance with the instructions for one (1) year follwing date of purchase.
- BÉABA will, at its discretion, replace or repair any item requiring service.
- This warranty shall not apply to damages arising from neglect, accidental damage, or commercial use of the product.
- This is a limited warranty.
- Liability for consequential damages is expressly excluded. Proof of purchase is required.
- To make a claim under this warranty, please contact Peek-A-Boo at 1-855-602-3222 to speak with a customer service representative. Please have the model and product number ready.
- You also can write to us at: PEEK-A-BOO USA PO Box 8231, New York, NY 10150 or email: contact@peekaboo-usa.com or visit our website : www.beabausa.com.
- Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation and exclusion may not apply to you.
- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

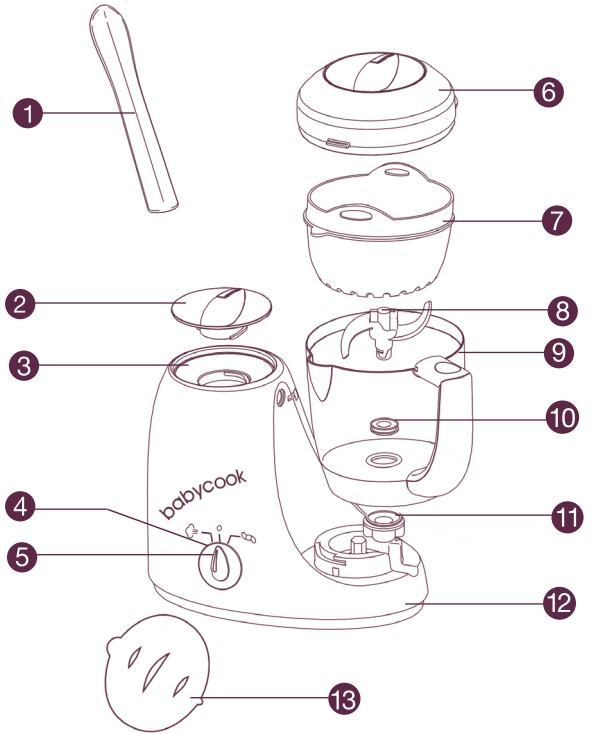
F

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, plusieurs précautions d'emploi doivent être impérativement suivies :

1 - Lire les instructions.
2 - Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées.
3 - Pour éviter tout choc électrique, ne jamais immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4 - Redoubler de vigilance lorsqu'un appareil est utilisé par ou près d'un enfant.
5 - Débrancher l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Cela permet de le refroidir avant d'enlever ou de remettre des pièces.
6 - Ne pas mettre en marche l'appareil avec un cordon ou une prise usagée ou après que l'appareil ait mal fonctionné ou ait été endommagé. Le retourner au magasin ou réparateur agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7 - L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut être dangereux.
8 - Ne pas utiliser en exterieur.
9 - Ne pas laisser le cordon pendre dans le vide ou toucher des surfaces chaudes.
10 - Ne pas mettre l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz, sur un four en marche ou sur tout autre source de chaleur.
11 - Manipuler l'appareil avec extrèmement de vigilance lorsque celui-ci contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12 - Ne pas utiliser le produit pour une autre utilisation que celle prévue par le fabricant.
13 - Toujours vérifier la température avant de servir la nourriture.
14 - Avant de servir la nourriture, débrancher le cordon. Ne pas laisser le cordon à la portée des enfants.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

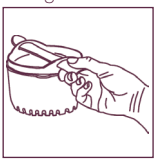


1. Spatule
2. Couvercle de cuve (vissage ↺)
3. Cuve de chauffage
4. Bouton de commande :
   cuisson
   mixage (par impulsions)
5. Témoin de cuisson
6. Couvercle de bol (vissage ↻)
7. Panier de cuisson réchauffage
8. Couteau de mixage (amovible)
9. Bol cuisson (vissage ↻)
   Réchauffage/mixage
10. Joint
11. Écrou de déverrouillage du couteau sous le fond du bol
12. Embase
13. Opercule de mixage

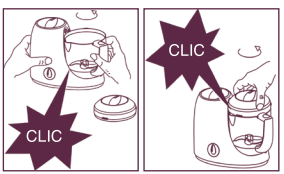
Nous vous remercions et vous félicitons pour votre choix : vous avez acquis un appareil aux performances uniques. Le BABYCOOK a été conçu spécifiquement pour préparer sainement, simplement et rapidement les repas de votre bébé. Le BABYCOOK cuit, réchauffe et décongèle les aliments à la vapeur, en préservant leurs vitamines et permet leur parfait mixage.

CONSIGNES

- L'appareil se compose d'une embase technique intégrant une cuve de chauffage et son couvercle, puis un bol de cuisson amovible qui reçoit le panier de cuisson, le couteau de mixage, l'opercule de mixage et son couvercle.
- Le verrouillage du couvercle de chaudière se fait dans le sens des aiguilles d'une montre ↻.
- Le verrouillage du couvercle de bol de cuisson se fait dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ↺.
- L'extraction du panier se fait à l'aide de la spatule qui coulisse dans les anses du panier.
- La manipulation du couteau (lame très tranchante) ainsi que la prise en main du bol et de ses accessoires après cuisson se feront toujours avec précaution, l'eau de condensation résiduelle étant très chaude en fin de cuisson.



- **Lorsque l'appareil est neuf, le blocage du bol est plus difficile à obtenir, n'hésitez pas à enclencher le bol en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à obtention du "CLIC", l'appareil est alors enclenché.**
- **Si le bol n'est pas totalement enclenché, la sécurité du couvercle empêchera toute mise en route de l'appareil.**



- Cet appareil fonctionne via une prise polarisée. Afin de réduire les risques de chocs électriques, la prise a été conçue pour ne rentrer dans les prises polarisées que d'une seule manière. Si la prise ne rentre pas correctement, la retourner. Si elle ne rentre toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne jamais essayer de modifier soi-même la prise.
- L'appareil est livré avec un cordon court afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec.
- Des cordons plus longs existent et peuvent être utilisés en cas de besoin.
- En cas d'utilisation d'un cordon plus long :

  1) L'indice électrique du cordon utilisé doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil,

  2) La longueur du cordon doit être telle qu'elle ne permette pas à l'appareil d'être saisi par un enfant ou renversé par inadvertance.

ATTENTION

Ne jamais immerger la base électrique.

Brancher l'appareil sur une prise 110 volts avec raccordement à la terre.

- Avant la 1ère utilisation : par mesure d'hygiène, lancer 3 cycles de cuisson (eau claire seule - niveau 3) en suivant les instructions ci-dessus. Nettoyer ensuite le bol et les accessoires à l'eau chaude savonneuse.

CUISSON

- Le bol est pourvu de graduations repérées de 1 à 3 dans sa partie basse. Ces niveaux permettent de doser les quantités d'eau à transvaser dans la cuve de chauffage et déterminent les temps de cuisson (se reporter au guide de cuisson page 14).
- Doser l'eau à l'aide du bol de cuisson (en tenant compte des graduations).
- Transvaser l'eau dans la cuve de chauffage et verrouiller le couvercle de cuve.
- Placer le panier contenant les aliments coupés en dés dans le bol en prenant soin de positionner la languette du panier dans le grand bec verseur du bol et verrouiller à fond le couvercle sur le bol, puis verrouiller l'ensemble sur l'embase.
- Brancher l'appareil et tourner le bouton sur la gauche sur le symbole vapeur .
- A l'extinction du témoin de cuisson, déverrouiller le couvercle du bol par sa poignée. Extraire le panier à l'aide de la spatule et vider, dans le bol, son contenu, dont on aura jeté ou conservé, selon la recette, une partie du bouillon.

MIXAGE

- Placer l'opercule de mixage à l'horizontale dans le bol, veuillez à ce que l'opercule repose bien sur les 6 ergots à l'intérieur du bol afin qu'il ne glisse pas dans le fond du bol lors du mixage.
- Verrouiller à fond le couvercle sur le bol, puis verrouiller l'ensemble sur l'embase.
- Brancher l'appareil et tourner le bouton sur la droite sur le symbole de mixage , jusqu'à obtention de la consistance souhaitée (durée normale d'une impulsion 10 secondes).

RÉCHAUFFAGE

- Les aliments à réchauffer seront préalablement déposés dans un petit pot en verre ou en polycarbonate et placés sans couvercle dans le panier de cuisson.
- Doser 1 mesure d'eau puis procéder comme pour le cycle de cuisson.
- A l'extinction du voyant lumineux, extraire le petit pot à l'aide d'un linge (attention l'eau résiduelle est très chaude en fin de cuisson) et brasser le contenu pour obtenir une température homogène.

DECONGELATION

- Suivre la même méthode que pour le réchauffage, verser 2 doses d'eau au lieu d'une. Et procéder à la cuisson et au mixage comme indiqué précédemment.

NOTA : Bien qu'il soit toujours préférable d'utiliser des légumes et des fruits très frais dont l'apport en vitamines est optimal, il est cependant tout à fait possible de cuire avec le BABYCOOK légumes et fruits surgelés, préalablement décongelés directement dans le BABYCOOK ou au réfrigérateur (ne jamais décongeler des aliments à température ambiante).

ARRET

- A la fin de chaque utilisation, remettre le bouton sur le symbole 0.

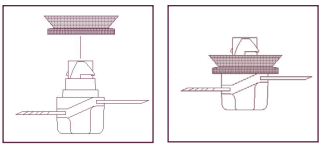
GUIDE DE CUISSON

Aliments		Nombre de doses d'eau		
		1	2	3
Légumes	Pommes de terre	Pour le réchauffage = 1		•
	Carottes*			•
	Navets*			•
	Haricots verts		•	
	Courgettes		•	
	Poireaux			•
	Petits pois			•
	Courge			•
	Chou-fleur			•
Viandes	Rouges			•
	Blanches			•
Poissons				•
Fruits	Pommes		•	
	Poires		•	
	Fraises		•	
	Mandarines		•	
	Ananas			•
Temps de cuisson		env. 7 min	env. 10 min	env. 15 min

* couper en petits dés.

ENTRETIEN

- Débrancher toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage.
- Rincer immédiatement à l'eau claire les accessoires en contact avec les aliments pour éviter les germes.
- Détartrer périodiquement la cuve de chauffage exclusivement avec du vinaigre d'alcool alimentaire. Dans votre appareil froid non raccordé au secteur, verser un mélange de 100 ml d'eau et 100 ml de vinaigre d'alcool. Laisser reposer une nuit complète puis vider le contenu de la chaudière. Renouveler l'opération si nécessaire jusqu'à élimination complète du calcaire. Raccorder l'appareil au secteur puis pratiquer 2 cycles de chauffe avec uniquement de l'eau claire dans la cuve (3 doses - 150 ml) pour bien la rincer.
- Nettoyer ensuite le bol et les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Ne jamais utiliser de détartrant chimique ou détartrant à cafetière dans la cuve.
- Après nettoyage de la lame, veillez à ce que le joint soit correctement replacé.
- Les accessoires du BABYCOOK ne conviennent pas à la stérilisation.



Mise en place du joint sur le couteau mixeur

RECOMMANDATIONS

- Ne jamais déposer le bol sur l'embase sans qu'il soit pourvu du couteau de mixage.
- Ne pas déplacer l'appareil ou le recouvrir pendant son utilisation.
- Ne jamais immerger la base électrique dans l'eau.
- Garder le BABYCOOK hors de portée des enfants et verrouiller le couvercle de bol toujours à fond pour que la lame soit inaccessible.
- Utiliser le BABYCOOK sur une surface plane.
- Brancher le BABYCOOK sur une prise 110 Volts + terre.
- Ne pas faire fonctionner le BABYCOOK sur mode cuisson, sans eau dans la cuve.
- Ne pas dépasser les niveaux de remplissage d'eau indiqués sur le bol.
- Vérifier régulièrement que l'orifice de sortie de vapeur situé sur le bol n'est pas obstrué.
- Ne jamais se pencher sur l'orifice de sortie de vapeur pendant le cycle de cuisson (risques de brûlures).
- Manipuler les pièces chaudes avec beaucoup de précautions.
- **Détartrer régulièrement la cuve de chauffage.**
- Toute manipulation sur l'appareil doit être faite par une personne autorisée.
- Remettre le boucon marche/arrêt sur le symbole 0 à chaque fin de cycle de cuisson vapeur.

- Le couteau de mixage doit toujours être placé sur le bol en mode cuisson et en mode mixage.
- Ne jamais déverrouiller le bol de l'embase avant extinction du voyant lumineux de cuisson et avant refroidissement de l'ensemble.
- Ne jamais ouvrir le couvercle de la cuve avant refroidissement complet de l'appareil.
- Mettre exclusivement de l'eau ou du vinaigre blanc (pour le détartrage) dans la cuve de chauffage. Ne jamais mettre d'aliments, de sel ou tout autre élément non conseillé dans la cuve de chauffage.
- Ne jamais laisser d'eau dans la cuve, vidanger l'eau résiduelle de la cuve après utilisation.

FICHE TECHNIQUE

- Tension : 110 V ~ / 50-60 Hz
- Puissance : 350 W (moteur 120 W)

GARANTIE RESTREINTE DU FABRICANT

- BÉABA garantit ses produits contre tous défauts de matériaux ou de fabrication dans le cadre d'un usage privé normal, conformèment aux instructions d'utilisation, pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat.
- Selon son jugement, BÉABA peut déterminer si la pièce défectueuse doit être réparée ou remplacée.
- La présente garantie ne s'applique pas aux dommages résultant d'un usage abusif ou erroné, d'un accident ou d'une utilisation commerciale du produit.
- Cette garantie est restreinte.
- La responsabilité relative aux dommages consécutifs est expressèment exclue.
- Conservez bien votre preuve d'achat pour exercer cette garantie.
- Pour toute réclamation dans le cadre de la présente garantie, veuillez contacter Peek-A-Boo au 1-855-602-3222 pour discuter avec un représentant du service clientèle.
- Veuillez être prêt(e) à communiquer le modèle et le numéro du produit.
- Vous pouvez également nous écrire à l'adresse : PEEK-A-BOO USA, PO Box 8231, New York, NY 10150 ou nous envoyer un courrier électronique à l'adresse : contact@peekaboo-usa.com ou visiter notre site internet : www.beabausa.com.
- Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs ; ainsi, les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.
- Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers ; vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

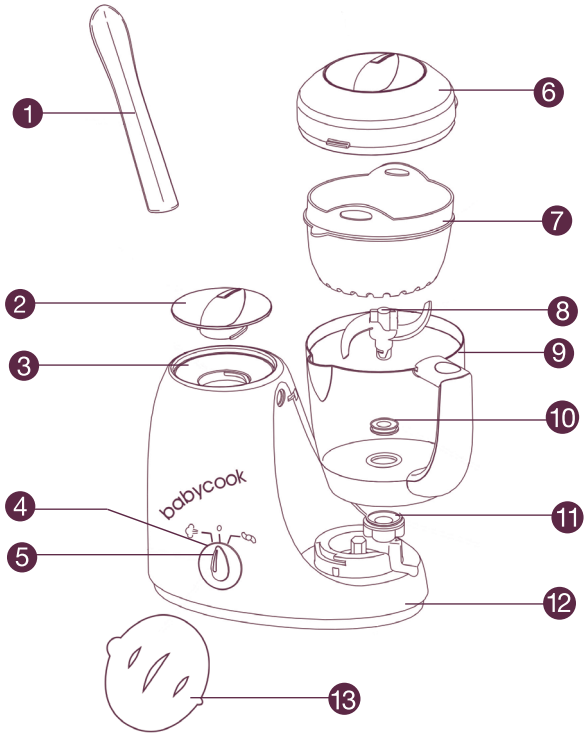
E

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

Al utilizar un aparato eléctrico se deberán seguir obligatoriamente algunas precauciones de empleo:

1 - Lea todas las instrucciones.
2 - No toque nunca las superficies calientes. Utilice siempre los mangos.
3 - Para evitar cualquier choque eléctrico, no sumerja nunca el cable, el enchufe o el aparato en agua o en cualquier otro líquido.
4 - Preste mayor atención cuando el aparato sea utilizando por o cerca de un niño.
5 - Desenchufe el aparato cuando no se esté utilizando y antes de limpiarlo para que se enfríe antes de quitar o poner piezas.
6 - No ponga nunca en marcha el aparato con un cable o un enchufe usado o después de que el aparato haya funcionado incorrectamente o se haya dañado. Devuélvalo a la tienda o al reparador certificado más cercano par que lo examine, lo repare o lo regule.
7 - La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante puede resultar peligrosa.
8 - No lo utilice nunca en el exterior.
9 - No deje el cable colgando en el vacío o en contacto con superficies calientes.
10 - No ponga el aparato encima o cerca de un mechero eléctrico o de gas, encima de un horno en marcha o encima de cualquier otra fuente de calor.
11 - Maneje el aparato con el mayor cuidado cuando cuando éste contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12 - No utilice el producto para otro uso distinto al previsto por el fabricante.
13 - Compruebe siempre la temperatura antes de servir la comida.
14 - Antes de servir la comida, desenchufe el cable y no lo deje al alcance de los niños.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.

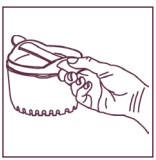


1. Espátula
2. Tapa de la caldera ↻
3. Cubeta de calentamiento vapor
4. Cesta para la:
   cocción, calentamiento y descongelación de los alimentos
   trituradora
5. Piloto luminoso de cocción
6. Tapa de la jarra : cierre seguridad ↻
7. Cesta para la cocción, el calentamiento y la descongelación de los alimentos
8. Cuchilla de mezcla movible : se limpia fácilmente
9. Jarra para calentar, cocinar y triturar ↻
10. Junta
11. Tuerca de desbloqueo de la cuchilla
12. Base
13. Tapa de mezcla

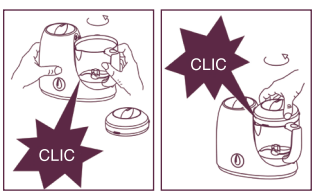
Le damos las gracias y la enhorabuena por su elección: Ha elegido usted un aparato con prestaciones únicas.
El BABYCOOK ha sido estudiado específicamente para preparar de manera sana, sencilla y rápida las comidas de su bebé. BABYCOOK cuece, calienta y descongela los alimentos al vapor, preservando las vitaminas y permite la mezcla perfecta de los alimentos.

MODO DE EMPLEO

- El aparato está formado por una base técnica que integra una caldera con su tapa, y una jarra de preparación movible que recibe la cesta de cocción, la cuchilla batidora, el dispositivo anti-salpicaduras de mezcla y su tapa.
- El bloqueo de la tapa de la caldera se hace en el sentido de las agujas de un reloj ↻.
- El bloqueo de la tapa del cuenco de preparación se hace en el sentido contrario a las agujas de un reloj ↺.
- La cesta se saca utilizando la espátula, que se desliza en las asas de la misma.
- La manipulación de la cuchilla (hojas muy cortantes) así como la prensión de la jarra y de sus accesorios después de la cocción se hará siempre con mucha precaución ya que el agua residual de condensación está muy caliente al final de la cocción.



- **Cuando el aparato es nuevo, es más difícil bloquear la jarra. No dudar en insertar la jarra girándola en el sentido contrario a las agujas de un reloj hasta oír el chasquido característico que señala que el dispositivo está insertado.**
- **Si la jarra no está completamente insertada, la seguridad de la tapa impide la puesta en marcha del aparato.**



- Este aparato funciona a través de un enchufe polarizado. Para reducir los riesgos de choque eléctricos, el enchufe ha sido concebido de tal forma que sólo entra en las tomas polarizada de una manera. Si el enchufe no entra correctamente, dele la vuelta. Si sigue sin entrar, póngase en contacto con un electricista. No intente nunca modificar usted mismo el enchufe.
- El aparato se vende con un cable corto para evitar tropezar o enredarse con él.
- Existen cables más largos que se pueden utilizar en caso necesario.
- En caso de utilizar un cable más largo:

  1) El índice eléctrico del cable utilizado deberá ser al menos tan alto como el del aparato y.

  2) La longitud de cable no deberá permitir que los niños cojan el aparato o que lo tiren sin querer.

ATENCIÓN

No sumergir nunca la base eléctrica en el agua.

Conectar el BABYCOOK en un enchufe de 110 voltios con toma de tierra.

- Antes de la 1ª utilización: como medida de higiene, realice tres ciclos de cocción (sólo con agua limpia - nivel 3) siguiendo las instrucciones indicadas. A continuación limpie el bol y los accesorios con agua caliente y jabón.

COCCIÓN

- La jarra tiene graduaciones numeradas de 1 a 3 en su parte inferior. Estas señales de nivel permiten dosificar la cantidad de agua que se echa en la caldera y determinan los tiempos de cocción (Consultar la guía de cocción, página 22).
- Dosificar el agua utilizando la jarra (teniendo en cuenta las graduaciones).
- Trasvasar el agua a la caldera y bloquear la tapa de la caldera.
- Meter la cesta, con los alimentos cortados en dados, en la jarra vigilando que la lengüeta de la cesta este colocada en le pico vertedor grande de la jarra. Bloquear a fondo la tapa sobre la jarra. Después bloquear el conjunto sobre la base.
- Conectar el aparato y girar el botón hacia la izquierda, hacia el símbolo vapor .
- Cuando se apaga la luz del piloto de cocción, desbloquear la tapa de la jarra por su asa. Sacar la cesto utilizando la espátula y vaciar en la jarra su contenido, conservando o tirando, según la receta, una parte del caldo.
- Ponga siempre agua a temperatura ambiente en la cubeta.

BATIDORA

- Ponga el dispositivo anti-salpicaduras de mezcla en el recipiente en sentido horizontal, con el dispositivo anti-salpicaduras apoyado en los 6 espolones dentro del recipiente para evitar que se deslice hacia el fondo durante la mezcla.
- Bloquear a fondo la tapa en la jarra y luego bloquear el conjunto en la base.
- Conectar el aparato y girar el botón hacia la derecha, hacia el símbolo de mezcla , hasta obtener la consistencia deseada (duración normal de un impulso: 10 segundos).

CALENTAR

- Los alimentos a calentar serán colocados previamente en un pequeño recipiente de cristal o de policarbonato y se colocarán sin tapa en la cesta de cocción.
- Poner 1 medida de agua y luego actuar como para el ciclo de cocción.
- Cuando se apague la luz piloto, sacar el tarro pequeño utilizando un paño (Cuidado: el agua residual está muy caliente al final de la cocción) y mezclar el contenido para tener una temperatura homogénea.

DESCONGELAR

- Seguir el mismo método que para calentar, verter 2 dosis de agua en lugar de 1 sola dosis y roceda a la cocción y a la mezcla tal como se ha indicado anteriormente.

NOTA : Aunque siempre sea preferible utilizar verduras y fruta muy frescas, con aportación de vitaminas óptima, es posible también cocer con BABYCOOK verduras y frutas congeladas, previamente descongeladas directamente en el BABYCOOK o en la nevera (no descongelar nunca los alimentos a temperatura ambiental).

PARADA

- Al final de cada utilización, poner el botón en el símbolo 0.

GUÍA DE COCCIÓN

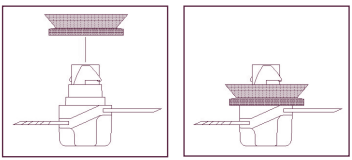
Las dosis se ofrecen a título meramente indicativo y podrán por tanto variar.

Alimentos		Dosis de agua		
		1	2	3
Verduras	Patatas	Para calentar =1		•
	Zanahorias*			•
	Nabos*			•
	Judias verdes		•	
	Calabacines		•	
	Puerros			•
	Guisantes			•
	Calabazas			•
	Coliflor			•
Carnes	Rojas			•
	Blancas			•
Pescado				•
Fruta	Manzanas		•	
	Peras		•	
	Fresas		•	
	Mandarinas		•	
	Piña			•
		aproximadamente 7 minutos	aproximadamente 10 minutos	aproximadamente 15 minutos

** Cortar todos los alimentos en dados.*

MANTENIMIENTO

- Desconectar siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Aclarar inmediatamente con agua clara los accesorios que hayan estado en contacto con los alimentos, para evitar la proliferación de gérmenes.
- Desincruste periódicamente la cubeta de calentamiento únicamente con vinagre de alcohol alimentario: vierta en el aparato frío, sin conectar a la red, una mezcla de 100 ml de agua y 100 ml de vinagre de alcohol. Déjelo reposar toda una noche y vacíe el contenido de la caldera. Repita la operación tantas veces como sea necesario hasta eliminar toda la cal. Conecte el aparato a la red y realice 2 ciclos de calentamiento únicamente con agua limpia en la cubeta (3 dosis - 150ml) para aclararla bien.
- A continuación limpie el bol y los accesorios con agua caliente y jabón.
- No utilice nunca en la cubeta desincrustante químico o de cafetera.
- Después de limpiar la cuchilla, comprobar que la junta está bien colocada.
- Los accesorios del BABYCOOK no son aptos para la esterilización.



Los accesorios del BABYCOOK no admiten la esterilización.

CONSEJOS

- No colocar nunca la jarra en la base sin la cuchilla.
- No desplazar el aparato o taparlo durante su utilización.
- No sumergir nunca la base eléctrica en el agua.
- Conservar el BABYCOOK lejos del alcance de los niños y bloquear la tapa siempre a fondo para que la cuchilla no esté accesible.
- Utilizar el BABYCOOK sobre una superficie plana.
- Conecte el BABYCOOK a un enchufe de 110 Voltios + tierra.
- No poner el BABYCOOK en funcionamiento en modo cocción sin agua en la cuba.
- No sobrepasar los niveles de llenado indicados en la jarra. No añada agua al bol antes de la mezcla, pues existe riesgo de proyecciones muy calientes durante la misma.
- Comprobar con regularidad que el orificio de salida de vapor, situado en el cuenco, no está taponado.
- No inclinarse nunca hacia el orificio de salida de vapor durante el ciclo de cocción (riesgo de quemaduras).
- Manipular las piezas calientes con mucha precaución.
- **Descalcificar regularmente la caldera.**
- Cualquier manipulación en el aparato deberá ser realizada por una persona autorizada.
- Ponga el botón marcha/parada en la posición 0 al final de cada ciclo de cocción al vapor.

- La cuchilla para mezclar se deberá poner siempre sobre el recipiente en modo cocción y en modo mezcla.
- No desenganche nunca el recipiente del soporte hasta que se apague el indicador luminoso de cocción y hasta que se enfríe el conjunto.
- No abra nunca la tapa de la cubeta hasta que el aparato se enfríe del todo.
- Ponga sólo agua o vinagre blanco (para desincrustar) en la cubeta de calentamiento. No ponga nunca alimentos, sal o cualesquier otros elementos no recomendados en la cubeta de calentamiento.
- No deje nunca agua en la cubeta, tire el agua sobrante después de cada utilización.

FICHA TÉCNICA

- Tensión: 110 V ~ / 50-60 Hz
- Potencia: 350 W (motor 120 W)

GARANTÍA LIMITADA DEL CONSTRUCTOR

- BÉABA garantiza sus productos, estos son libres de defectos de fabricacion y materialses bajo normal uso y cuando se ensamblan siguiendo las instrucciones pro 1 año, desde elemomento de la compra.
- BÉABA, repara o reemplezara cualquier producto a su discrecion.
- La garantía no cobija daños produccidos por mal uso del producto, daños accidentales, o por otros usos comerciales.
- Esta es una garantía limitada. Responsabilidad del constructor por daños es excluida.
- Prueba de compra se requiere.
- Para hacer un reclamo bajo esta garantía por favor contacte Peek-A-Boo en 1-855-602-3222 para hablar con un representante de servicio al cliente.
- Por favor tenga el modelo y el numero de serie del producto listos cuando llame.
- También nos pueden escribir a: PEEK-A-BOO USA, PO Box 8231, New York, NY 10150 o correo electronico: contact@peekaboo-usa.com. www.beabausa.com.
- Algunos estados no permitten la exclusión de daños accidentals o consecuentes, así que la limitaciónes anteriores pueden no aplicarse a su caso.
- Esta garantía le da derechos a usted puede tener otros derehos que varian de estado a estado.

NOTES

NOTES

BÉABA

www.beaba.com

www.beabausa.com

Registered in US Patent and Trademark Office

0812